

ANTIPASTI FORRETT

VORES ANTIPASTI VARIERER - MELLEM HAV OG LAND MED SMAGE FRA EMILIA ROMAGNA OG HELE ITALIEN



CARPACCIO DI MANZO ALLA CIPRIANI

FRISK OKSECARPACCIO MED CIPRIANI SAUCE OG RUCOLA,
FRESH BEEF CARPACCIO WITH CIPRIANI SAUCE AND ROCKET

145,-



POLPO ALLA GRIGLIA, HUMUS DI CECI, MAYO DI CHIPLOTES,

POMODORINI CONFIT

**GRILLET BLÆKSPRUTTE MED KIKÆRTEHUMMUS, CHIPOTLEMAYO OG CONFITTEREDE
TOMATER**

GRILLED OCTOPUS WITH CHICKPEA HUMMUS, CHIPOTLE MAYO AND CONFIT
CHERRY TOMATOES

165,-



BRUSCHETTA MODERNA CON CREMA DI CIPOLLE, VELLUTATA DI PARMIGIANA E FUNGHI TRIFOLATI

MODERNE BRUSCHETTA MED LØGREME, PARMESANVELOUTÉ OG SAUTERED SVAMPE
MODERNE BRUSCHETTA WITH ONION CREAM, PARMESAN VELOUTÉ AND SAUTED
MUSHROOMS

148,-



ROSTY DI PATATE CON SALMONE AFFUMICATO IN CASA, SALSA OLANDESE ALLE ERBE AROMATICHE

**KARTOFFELROSTI MED HJEMMERØGET LAKS OG HOLLANDAISESAUCE MED FRISKE
KRYDDERURTER**

POTATO ROSTI WITH HOUSE-SMOKED SALMON AND HERBED HOLLANDAISE SAUCE

155,-



TAGLIERE DI SALUMI (GLUTEN FREE ON REQUEST)

PÅLÆGSBRÆT MED TOSCANSK OG ROMAGNA PÅLÆG, MED OLIVEN
MIXED TUSCAN AND ROMAGNA CURED MEATS, OLIVES

145,-

EN SKÅL OLIVEN

55,-

FØRSTE KURV BRØD ER VORES GESTUS

BRØD MED OLIVENOLIE OG BALSAMICO ELLER SMØR

55,-

VI KAN IKKE GARANTERE 100 % GLUTENFRI,
DER KAN ALTID VÆRE ET MINIMUM AF GLUTEN TILSTEDE

PRIMI PASTARETTER

LANGT DET MESTE AF VORES PASTA ER HJEMMELAVET



LINGUINE NERE ALL'ARAGOSTA

HJEMMELAVEDE SORTE LINGUINE MED FRISK HUMMER
OG HUMMER BISQUE
HOMEMADE BLACK LINGUINE PASTA WITH FRESH LOBSTER
AND LOBSTER BISQUE

195,-



TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE

HJEMMELAVET TAGLIATELLE MED OKSERAGU
HOMEMADE TAGLIATELLE WITH BEEF RAGÙ

155,-



RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

HJEMMELAVEDE RAVIOLI MED RICOTTA, SPINAT, SAUCE
MED SMØR OG SALVIE
HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA, SPINACH,
SEASONED WITH BUTTER AND SAGE

165,-



PASSATELLI FONDUTA PECORINO

PASSATELLI MED PECORINO OST, ÆRTE- OG MYNTEPESTO SAMT OLIO MED CITRONSMAG
PASSATELLI WITH PECORINO CHEESE, PEA AND MINT PESTO, LEMON-FLAVORED OIL

165,-

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 2.0

HJEMMELAVET SPAGHETTI MED CARBONARA-SOVS 2.0
HOMEMADE SPAGHETTI WITH CARBONARA SAUCE 2.0

162,-



RISOTTO CON FUNGHI MISTI, OLIO DI AGLIO ORSINO, CHIPS DI TOPINAMBUR

RISOTTO MED BLANDEDE SVAMPE, RAMSLØGOLIE OG JORDSKOKKECHIPS
RISOTTO WITH MIXED MUSHROOMS, WILD GARLIC OIL AND JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS

185,-

VI KAN IKKE GARANTERE 100 % GLUTENFRI,
DER KAN ALTID VÆRE ET MINIMUM AF GLUTEN TILSTEDE

SECONDI ^v

HOVEDRETTER

CONIGLIO DEMIGLACE SALVIA



LANGTIDSBRAISERET KANIN MED DEMI-GLACE PÅ SALVIE, GULE PEBERFRUGTER, FENNIKEL, RØDBEDEPURÉ OG SPRØD FENNIKELSALAT
DEMI-GLACE RABBIT WITH SAGE, YELLOW PEPPERS, FENNEL, BEETROOT PUREE, FENNEL SALAD ON TOP

285,-



PESCE SPADA CON CREMA DI MELANZANE

SVÆRDFISK MED AUBERGINE CREME, BOURRÉE BLANCH SAUCE OG RISTEDE MAJS
SWORDFISH WITH AUBERGINE CREAM, BOURRÉE BLANCH SAUCE AND ROASTED CORN

289,-



ANGUS RIBEYE CON PATATA DOLCE FRUTTI, VERMOUTH E ROSSI DEMIGLACE

ANGUS RIBEYE MED SØD KARTOFEL, SØD VERMOUTH & RØDE BÆR DEMIGLACE
ANGUS RIBEYE WITH SWEET POTATO AND RED BERRIES DEMIGLACE

295,-

FILETTO ALLA GRIGLIA PURÉ DI SEDANO

GRILLET OKSEFILET MED RØGET SELLERIPURÉ, BORDEAUX-SAUCE MED PURLØG OG ESTRAGON, MIKROSALAT MED ASPARGES LAVET MED KARTOFFELSKRÆLLER, ESTRAGON OG LØG OG KRYDDERURTER

315,-

GRILLED BEEF FILLET WITH SMOKED CELERY PUREE, BORDEAUX SAUCE WITH CHIVES AND TARRAGON, MICRO SALAD WITH ASPARAGUS



PETTO D'ANATRA GLASSATO ALLA LAVANDA

ANDEBRYST MED LAVENDEL GLACE, DEMI-GLACE MED ROSA PEBERKORN, BAGT LØG, GRILLET FERSKEN OG MERIAN
DUCK BREAST GLAZED IN LAVENDER, DEMI-GLACE WITH PINK PEPPERCORNS, BAKED ONION, GRILLED PEACH AND MARJORAM

290,-



PARMIGIANA DI MELANZANE

AUBERGINE PARMIGIANA, LAG AF AUBERGINE, TOMATSAUCE, MOZZARELLA OG PARMESAN
PARMIGIANA DI MELANZANE, LAYERS OF EGGPLANT, TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND PARMESAN CHEESE

265,-

EKSTRA

KARTOFLER ELLER GRØNTSAGER

47,-

GRØN SALAT

55,-

EKSTRA SAUCE

25,-

TIL HVER RET FØLGER TILBEHØR AF SÆSONENS GRØNSAGER
EVERY DISH HAVE A SIDE DISH WITH THE SEASONS VEGETABLES

VI KAN IKKE GARANTERE 100 % GLUTENFRI,
DER KAN ALTID VÆRE ET MINIMUM AF GLUTEN TILSTEDE

DOLCI DESSERTER

SPUMONE DI TIRAMISU CON CUORE LIQUIDO BY LUCA MONTERSINO

TIRAMISU MED ET FLYDENDE HJERTE BY LUCA MONTERSINO

TIRAMISU SPUMONE WITH A LIQUID HEART BY LUCA MONTERSINO

99,-

LAVA CAKE AL CIOCCOLATO FONDENTE, SORBETTO DI BANANA ARROSTITA, CAMELLO AL THAINA

MØRK CHOKOLADE LAVA KAGE, RISTET BANAN SORBET OG SOLTY-KARAMEL

DARK CHOCOLATE LAVA CAKE, ROASTED BANANA SORBETO SOLTY CARAMEL

105,-

TORTA LIZTNER

**KAGE LAVET PÅ BOGHVEDE OG HASSELNØDS PULVER MED JORDÆRSOVS OG SOLBÆR
SORBET**

CAKE MADE WITH BUCKWHEAT AND HAZELNUT POWDER WITH PEANUT SAUCE AND
BLACKCURRANT SORBET

95,-

SELEZIONE DI 4 FORMAGGI CON MARMELLATA E MIELE

UDVALG AF 4 OSTE MED MARMELADE OG HONNING

SELECTION OF CHEESE, MARMELADE AND HONEY

129,-

GELATO FATTO IN CASA HJEMMELAVET IS

TRADIZIONE ITALIANA

MADAGASKAR VANILJE, PIEMONTE HASSELNØD, BELGISK CHOKOLADE

MADAGASCAR VANILLA, PIEDMONT HAZELNUT, BELGIAN CHOCOLATE

89,-

PISTACCHIO DI SICILIA

MADAGASCAR VANILLA, 2 KUGLER PISTACCHIO

MADAGASCAR VANILLA, 2 PISTACCHIO FROM SICILY

99,-

SORBETTO ALLA FRUTTA DI STAGIONE

DAIRY-FREE FRUIT SORBET MIX

MÆLKEFRI FRUGTSORBETBLANDING

89,-

CAFFÈ

ESPRESSO ELITÉ FRA ABC CAFFÈ	NORMAL 29,- DOUBLE 40,-
AMERICANO ESPRESSO MED VAND	NORMAL 33,- DOUBLE 44,-
CAFFÈ MACCHIATO ESPRESSO MED EN SMULE MÆLKESKUM	NORMAL 32,- DOUBLE 44,-
CAPPUCCINO ESPRESSO MED MÆLKESKUM	NORMAL 38,- DOUBLE 52,-
LATTE MACCHIATO ESPRESSO MED MEGET MÆLKESKUM	NORMAL 38,- DOUBLE 52,-
AFFOGATO ESPRESSO MED HASSELNØDDEIS	55,-
VARM KAKAO ELLER THE FLERE VARIANTER	44,-



Retten er Laktosefri - The dish is Lactose Free



Retten er Vegetarisk - The dish is Vegetarian



Retten er Glutenfri - The dish is Gluten Free

Alle vores retter kan indeholde spor af gluten
All our dishes may contain traces of gluten

DRIKKEVARER

LIMONATA LEMONADE - SICILIANSK CITRON	47,-	GINGER BEER INGEFÆR, CITRONGRÆS	47,-
ARANCIATA SICILIANSK APPELSIN DRUK	47,-	COLA	42,-
HYLDEBLOMSTSAFT HYLDEBLOMST, BIE'S BRYGGERI	42,-	COCA 0	42,-
RABARBERSAFT RABARBERSAFT, BIE'S BRYGGERI	42,-	DANSKVAND SAN PELLEGRINO	47,-

FADØL ST.MAIKAELSBERG

PILSNER 4,8%	KLASSISK 4,9%	BROWN ALE 5,4%
25CL 44,- 40CL 64,-	25CL 44,- 40CL 64,-	25CL 58,- 40CL 85,-

SPECIAL ØL

MENABREA
PREMIUM AMBER, 330ML, 5%
52,-

ALKOHOLFRI ØL
52,-